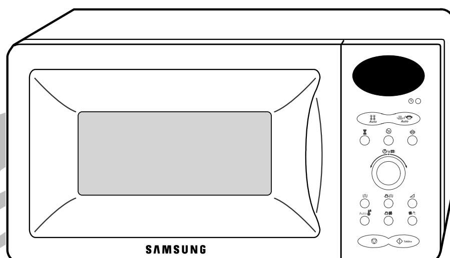
SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing met handige kooktips

C100 / C100B / C100T / C100F

C101 / C101B / C101T / C101F



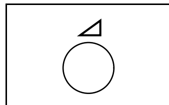
Korte aanwijzingen voor direct gebruik 2
Oven 2
Bedieningspaneel 3
Accessoires 3
Over deze gebruiksaanwijzing 4
Veiligheidsinformatie 5
Installatie 6
Klok gelijkzetten 7
De werking van een magnetron 7
Controleren of uw combi magnetron goed werkt 8
Bij twijfel of problemen 8
Koken en opwarmen 9
Vermogensstanden en tijdseenheden....9
Stoppen met verhitten 10
Bereidingstijd wijzigen 10
Automatisch opwarmen en koken 11
Het bruineerbord gebruiken 13
Automatisch ontdooien....14
De nagaartijd instellen....15
Gerechten bereiden in verschillende fasen....15
De juiste hulpmiddelen kiezen 16
De oven voorverwarmen 16
Bakken met de oven....17
Grillen 17
Het verwarmingselement in de juiste stand zetten 18
Het braadspit gebruiken 18
Het verticale multispit gebruiken 19
Magnetron en grill tegelijk gebruiken 19
Magnetron en oven tegelijk gebruiken 20
De geheugenfunctie 21
Veiligheidsvergrendeling 21
Waarschuwingssignaal uitschakelen 21
Tips voor gebruik van keukengerei en serviesgoed in de magnetron .22
Kooktips....23
Reinigen 34
Onderhoud en opslag van uw magnetron....34
Technische gegevens 35

Codenr.: DE68-02251A

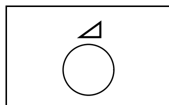
Korte aanwijzingen voor direct gebruik

NL

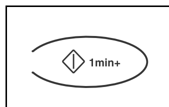
Voedsel bereiden



1. Plaats het gerecht in de magnetron..
Druk op de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (⊿).

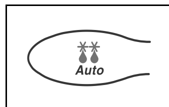


2. Druk zo vaak als nodig op de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (⊿) tot het gewenste vermogen wordt getoond.
Met de **draaiknop** kunt u de gewenste bereidingstijd instellen.

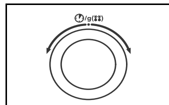


3. Druk op de toets **Start** (1min+).
Gevolg:
- De magnetron begint te werken.
- Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een "0". Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

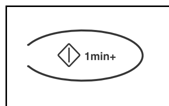
Voedsel ontdooien



1. Kies met de toets voor **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** ( ) het soort gerecht dat u wilt ontdooien door deze toets zo vaak als nodig in te drukken.

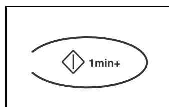


2. Stel met de **draaiknop** (/g) het gewenste gewicht in.



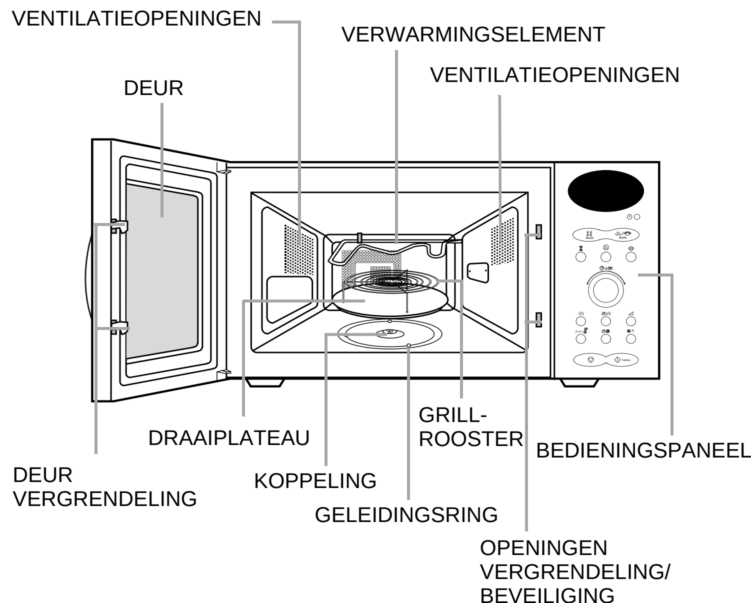
3. Druk op de toets **Start** (1min+).

De bereidingstijd met een minuut verlengen

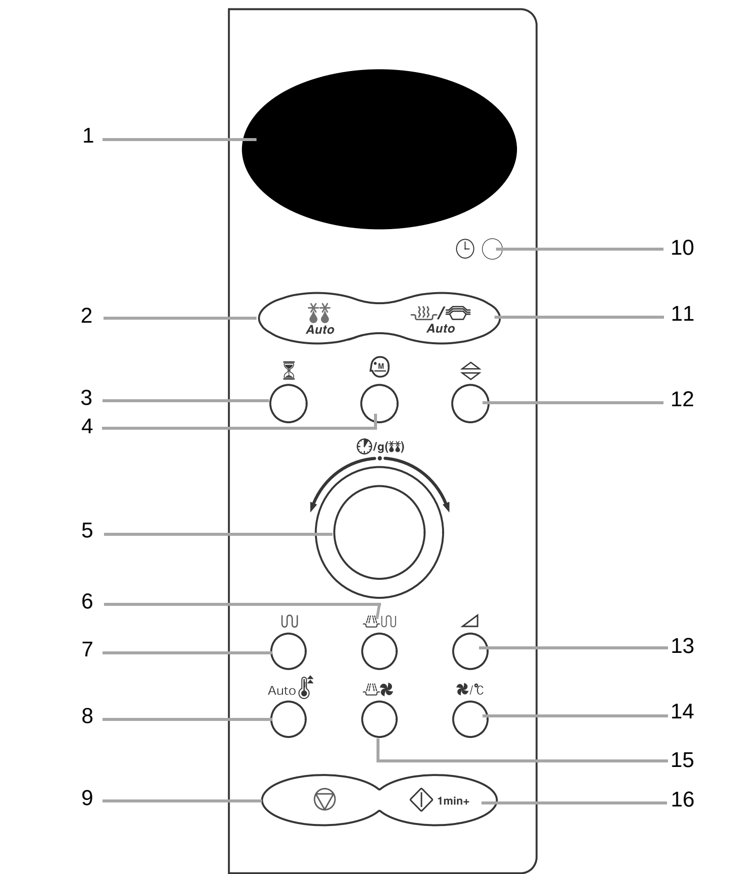


Laat het gerecht in de magnetron staan.
Druk voor elke minuut extra bereidingstijd op de toets **Start** (1min+).

Oven



Bedieningspaneel

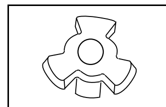


1. Display
2. Automatisch ontdooien
3. Nagaartijd instellen
4. Geheugenfunctie
5. Instellen bereidingstijd, gewicht en recept
6. Combinatiestand (magnetron+grill)
7. Grillen
8. Voorverwarmen
9. Stop / Annuleren
10. Klok gelijkzetten
11. Automatisch opwarmen/koken
12. Bereidingstijd wijzigen
13. Magnetron / vermogen instellen
14. Ovenstand / temperatuurkeuze
15. Combinatiestand (magnetron+oven)
16. Start / bereidingstijd met een minuut verlengen

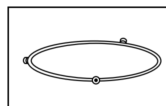
Accessoires

NL

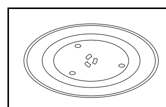
Afhankelijk van het type magnetron dat u heeft aangeschaft, heeft u een aantal accessoires ontvangen die u op verschillende manieren kunt gebruiken.



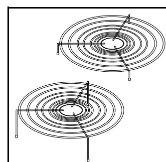
1. **Koppeling**, deze zit al op de aandrijfas van de magnetron.
   Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



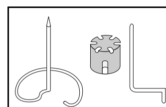
2. **Geleidingsring**, deze plaatst u in het midden van de magnetron.
   Doel: Het draaiplateau rust op de geleidingsring.



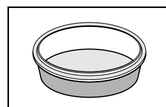
3. **Draaiplateau**, dit plaatst u op de geleidingsring. Het midden van het draaiplateau past precies op de koppeling.
   Doel: Het draaiplateau is het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het er gemakkelijk uithalen om het schoon te maken.



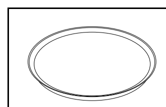
4. **Roosters** (Hoog rooster, laag rooster), deze plaatst u op het draaiplateau.
   Doel: De roosters kunt u gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. Het kleinste bord zet u op het draaiplateau en het andere bord op het rooster. De roosters kunt u toepassen bij gebruik van de grill, de oven en de combinatiestand.



5. **Braadspit, aansluiting voor barbecue- en vleespen.** Deze plaatst u in de glazen kom (alleen bij de C100B/ C100F/C101B/C101F).
   Doel: Het braadspit is uitstekend geschikt voor het braden van kip, omdat u het vlees niet hoeft te keren. Het kan ook gebruikt worden in een combinatiestand waarbij de grill wordt gebruikt.



6. **Glazen kom**. Deze plaatst u op het draaiplateau (alleen bij de C100B/C100F/C101B/C101F).
   Doel: Hierin plaatst u het braadspit..



7. **Bruineerbord.** Deze plaatst u op het draaiplateau (alleen bij de C100T/C100F/C101T/C101F).
   Doel: Het bruineerbord wordt gebruikt om gerechten die in de magnetron of in combinatie met de grillstand worden bereid, beter te laten bruinen. Pizza's behouden hiermee bijvoorbeeld hun knapperige bodem.

Over deze gebruiksaanwijzing

NL

U heeft zojuist een nieuwe SAMSUNG magnetron aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat allerlei belangrijke informatie over het koken met uw magnetron:

- ***Veiligheidsinformatie***
- ***Geschikte accessoires en serviesgoed***
- ***Handige kooktips***

In de omslag vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruik, waarin de drie belangrijkste functies worden uitgelegd:

- ***Opwarmen/koken (magnetron)***
- ***Ontdooien***
- ***De bereidingstijd met een minuut verlengen, wanneer het gerecht nog niet gaar of warm is.***

Achterin deze gebruiksaanwijzing vindt u een overzicht van de onderdelen van de combi-magnetron en, nog belangrijker, van het bedieningspaneel. In dit overzicht ziet u direct de functies van de verschillende toetsen van de magnetron.

In de stap-voor-stap uitleg worden de volgende twee symbolen gebruikt:



Belangrijk



Opmerking

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN TE VOORKOMEN

Wanneer de volgende veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen, kunnen personen en voorwerpen worden blootgesteld aan schadelijke microgolven.

(a) Probeer beslist niet om de magnetron te laten werken zonder dat de deur is gesloten. Zorg dat de veiligheidssluitingen intact blijven en houd sluitingen en openingen vrij van verontreinigingen en vreemde voorwerpen.

(b) Zorg dat er geen voorwerpen tussen de deur van de magnetron kunnen komen en houd de sluitingsoppervlakken vrij van verontreinigingen, voedselresten en achtergebleven schoonmaakmiddel. Gebruik hiervoor een vochtige doek en droog na met een zachte, droge doek.

(c) Gebruik de magnetron niet als hij is beschadigd en laat hem repareren door een door de fabrikant opgeleide magnetrontechnicus. Het is vooral belangrijk dat de deur van de magnetron goed sluit en dat de volgende onderdelen onbeschadigd zijn:
(1) Deur, sluitingen en sluitoppervlakken
(2) Scharnieren (los of defect)
(3) Netsnoer

(d) De oven mag uitsluitend worden afgeregeld of gerepareerd door een deskundige magnetrontechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

BELANGRIJKS VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.

LEES DEZE ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK.

Let bij het bereiden van voedsel of drank in de magnetron op het volgende:

1. **DOE GEEN** metalen voorwerpen of materialen in de magnetron, zoals:
   - Metaalhoudende verpakkingsmaterialen of bakvormen
   - Borden of schalen met metaalhoudende sierranden
   - Metalen vleespennen, vorken, etc.

   Reden: Er kunnen elektrische ontladingen en vonken optreden die de magnetron kunnen beschadigen.
2. **WARM** het volgende **NIET OP** in de magnetron:
   - Gesloten, luchtdichte of vacuüm verpakkingen, flessen of potten, bijvoorbeeld afgesloten potjes babyvoedsel
   - Luchtdicht voedsel, bijvoorbeeld eieren, noten in de schil, tomaten

   Reden: Door de toenemende druk binnenin spat dit voedsel uit elkaar.
   Tip: Verwijder doppen van flessen en potjes, en prik schillen en zakjes etc. door.
3. Laat de magnetron **NIET WERKEN** als hij leeg is.
   Reden: De binnenwand kan beschadigd raken.
   Tip: Zet een glas water in de magnetron wanneer u hem niet gebruikt. Als de magnetron per ongeluk wordt aangezet, absorbeert het water de microgolven.
4. De ventilatieopeningen in de achterwand **NIET BEDEKKEN** met papier of ander materiaal.
   Reden: Dit materiaal kan in brand vliegen door de hete lucht uit de magnetron.
5. Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u iets uit de magnetron haalt.
   Reden: Sommige schalen e.d. nemen zelf microgolven op. Verder gaat een gedeelte van de warmte uit het voedsel naar de schaal of het bord, die dus altijd heet worden.
6. **RAAK NOOIT** een verwarmingselement of de binnenwand van de magnetron aan.
   Reden: Het grillelement en de binnenwanden blijven ook nadat de magnetron is uitgeschakeld geruime tijd zo heet dat u zich er hevig aan kunt branden, ook al zien ze er koel uit. Voorkom dat brandbaar materiaal in aanraking komt met het inwendige van de magnetron. Wacht tot de magnetron is afgekoeld.
7. Zo verkleint u het risico op brand in het inwendige van de combi-magnetron:
   - Doe nooit brandbare materialen in de magnetron, ook niet als hij uit staat
   - Verwijder sluitingen van papieren of plastic zakjes
   - Gebruik uw magnetron niet voor het drogen van kranten e.d.
   - Als u rook ziet, moet u de deur van de magnetron dicht laten en het toestel uitzetten en zo mogelijk loskoppelen van het lichtnet, bijvoorbeeld door de stekker uit het stopcontact te halen
8. Wees bijzonder voorzichtig met het opwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel.
   - **LAAT** deze **ALTIJD** minstens 20 seconden staan nadat de magnetron is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
   - Roer zo nodig tussendoor af en toe. Roer **ALTIJD** na het opwarmen.
   - Om te voorkomen dat voedsel of vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verhitten doorroeren.
   - Volg bij verbranding eerst deze EERSTE HULP instructies:
     * Houd het verbrande lichaamsdeel minstens 10 minuten onder koud stromend water. Zet de kraan niet zo hard dat het water spettert.
     * Dek de wond af met schoon, droog verband.
     * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
   - Om overkoken te voorkomen moet u flessen e.d. **NOOIT** tot de rand vullen. Gebruik bij voorkeur potjes e.d. die van boven wijder zijn dan van onderen. Flessen met een smalle hals kunnen bovendien uit elkaar springen als ze oververhit raken.
   - Controleer **ALTIJD** de temperatuur van babyvoedsel of melk voordat u het de baby geeft.
   - Warm een babyfles **NIET** op met de speen of dop erop, omdat de fles anders uit elkaar kan springen.
   - Omdat voedsel of vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn als u ze uit de magnetron haalt.
9. Zorg dat u het netsnoer niet beschadigt.
   - Houd de kabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.
   - Gebruik dit toestel niet wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd is.
10. Houd altijd een armlengte afstand wanneer u de deur van de magnetron opent.
    Reden: Er kan hete lucht of stoom uit de magnetron komen, waaraan u zich kunt branden.
11. Houd de binnenkant van de magnetron schoon.
    - Laat de magnetron na gebruik eerst afkoelen, en maak hem dan schoon met een vochtige doek.

    Reden: Stukjes voedsel of vet die aan de binnenwanden van de magnetron kleven kunnen de lak beschadigen en ervoor zorgen dat de magnetron minder efficiënt werkt.
12. Soms hoort u klikgeluiden wanneer de magnetron in bedrijf is (vooral tijdens ontdooien).
    Reden: Dit geluid is normaal wanneer de magnetron op een ander vermogen overschakelt.

NL

Veiligheidsinformatie (vervolg)

13. Als de magnetron wordt gebruikt terwijl hij leeg is, wordt hij voor de veiligheid automatisch uitgeschakeld. Wanneer dit is gebeurd, kunt u de magnetron na 30 minuten weer normaal gebruiken.
- Als de bereidingstijd om is, blijft de ventilator werken. Dit is heel normaal.

Reden: Nadat op de Stop toets is gedrukt en na het openen van de deur blijft de ventilator nog enkele minuten draaien om de diverse onderdelen in de magnetron af te koelen. Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Kijk tijdens het bereiden van voedsel regelmatig in de magnetron of alles goed gaat. Dit is vooral belangrijk wanneer het voedsel in plastic, papier of ander brandbaar materiaal zit.

WAARSCHUWING:

Gebruik de magnetron niet als de deur of de deursluiting/vergrendeling beschadigd is. Laat de magnetron in dat geval eerst door een vakman repareren.

WAARSCHUWING:

Laat de magnetron alleen onderhouden of repareren door een vakman. Zelf reparaties uitvoeren waarbij de behuizing verwijderd moet worden die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, kan gevaar opleveren.

WAARSCHUWING:

Dranken en andere gerechten mogen niet opgewarmd worden in afgesloten flessen of bakjes. Deze kunnen ontploffen.

WAARSCHUWING:

Laat een kind de magnetron alleen zonder toezicht gebruiken wanneer het goed met de magnetron om kan gaan en deze op een veilige manier kan gebruiken en weet wat de gevolgen kunnen zijn van onjuist gebruik.

WAARSCHUWING:

De buitenkant en de deur van de magnetron kunnen heet worden wanneer u deze in de oven- of combinatiestand gebruikt.

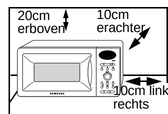
Gebruik de magnetron NOOIT zonder de koppeling, de geleidingsring en het draaiplateau.

Installatie

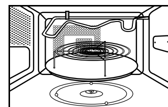
Deze magnetron kunt u vrijwel overal plaatsen (op het aanrechtblad, een plank, een verrijdbare trolley, op tafel, enz.).



Voor uw eigen veiligheid is het belangrijk om bij installatie met het volgende rekening te houden:
- Juist geaard (3-polig)
- Aansluiten op een geaard stopcontact met een wisselspanning van 230 Volt, 50 Hz.



1. Plaats de magnetron op een vlakke ondergrond die stevig genoeg is om het gewicht van de magnetron te kunnen dragen. Let er tijdens de installatie op dat er voldoende ventilatieruimte rond de magnetron vrij blijft. Achter, links en rechts moet minstens 10 cm vrij zijn, boven de magnetron minstens 20 cm en minstens 85 cm. vanaf de vloer.



2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de magnetron. Plaats de geleidingsring en het draaiplateau in de magnetron. Probeer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.



Blokkeer **nooit** de ventilatieopeningen omdat de magnetron anders oververhit kan raken. Het toestel wordt in dat geval automatisch uitgeschakeld en kan pas weer worden gebruikt wanneer het voldoende is afgekoeld.



Voor uw eigen veiligheid is het van belang dat u de kabel aansluit op een geaard (3-polig) stopcontact van 230 Volt, 50 Hz wisselstroom. Is de kabel van de magnetron beschadigd, laat deze dan door uw fabrikant, service center of deskundige monteur vervangen door een nieuwe kabel.



Installeer de magnetron **niet** in een hete en/of vochtige omgeving.
- Voorbeeld: Naast een oven of naast de radiator van de verwarming.
- Houd u aan de elektrische aansluitwaarden van de magnetron en eventuele verlengsnoeren moeten aan dezelfde eisen voldoen als het meegeleverde netsnoer.
- Reinig voordat u de magnetron in gebruik neemt eerst het inwendige van de magnetron en de sluitoppervlakken van deur en magnetron met een vochtige doek.



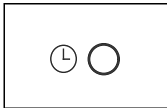
Sluit de magnetron aan op een stopcontact met de juiste aansluitwaarden. Zorg ervoor dat de stekker van de magnetron ook na plaatsing goed toegankelijk is.

Klok gelijkzetten

Uw magnetron heeft een ingebouwde klok. U kunt kiezen uit de 24-uurs of de 12-uurs tijdsaanduiding. U moet de klok gelijkzetten:

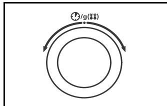
- ***Wanneer u de magnetron in gebruik neemt***
- ***Na stroomuitval***

✉ Vergeet niet om de klok goed te zetten bij de overgang van zomer- naar wintertijd en andersom.

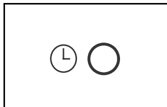


1. **Om de tijd weer te geven in de...** — **Druk u de Klok (🕒) toets...**

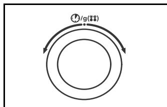
Om de tijd weer te geven in de...	**Druk u de Klok (🕒) toets...**
24-uurs aanduiding	Eenmaal in
12-uurs aanduiding	Tweemaal in



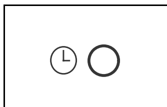
2. Stel met de **draaiknop** (/g) de uren in.



3. Druk op de **Klok** (🕒) toets.



4. Stel met de **draaiknop** (/g) de minuten in.



5. Als de juiste tijd wordt weergegeven, drukt u op de toets **Klok** (🕒) om de klok te starten.
   Gevolg: Als u de magnetron niet gebruikt, wordt de tijd weergegeven.

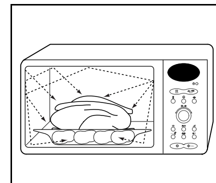
De werking van een magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie wordt door deze golven zo overgebracht dat het voedsel wordt verwarmd zonder dat het van vorm of kleur verandert.

U kunt voedsel en dranken met uw magnetron:

- ***Ontdooien***
- ***Opwarmen***
- ***Koken***

Zo werkt uw magnetron:



1. De magnetron produceert microgolven die door de beweging van het draaiplateau gelijkmatig op het voedsel kunnen inwerken
2. Het voedsel neemt de microgolven op. De golven dringen ongeveer 2,5 centimeter in het voedsel door. De warmte verspreidt zich vanzelf verder door het voedsel.
3. De bereidingstijd hangt af van de gebruikte schaal, bord, etc. en van de eigenschappen van het voedsel:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Vochtgehalte
   - Begintemperatuur (ingevroren, gekoeld, kamertemperatuur)



Aangezien dieper gelegen gedeelten van het voedsel alleen door het verspreiden van de warmte gaar worden, gaat het garen door nadat het voedsel uit de magnetron is gehaald (“nagaren”). Laat uw gerechten dan ook enige tijd staan, zoals aangegeven in recepten en in dit boekje, zodat:

- Het voedsel tot in het midden gelijkmatig gaar wordt.
- Het voedsel door en door dezelfde temperatuur heeft

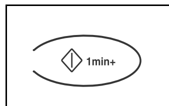
NL

Controleren of uw combi magnetron goed werkt

Hieronder vindt u een eenvoudige manier om te kijken of uw magnetron goed werkt. Twijfelt u of dit het geval is, raadpleeg dan eerst het hoofdstuk "Bij twijfel of problemen" op de volgende bladzijde.

✉ De magnetron moet op een geschikt stopcontact worden aangesloten. Het draaiplateau moet op zijn plaats zitten. Als u niet de hoogste vermogensstand (100% - 900 W) gebruikt, duurt het langer voor het water kookt.

Maak de magnetron open door aan de handgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Doe de deur weer dicht.



Druk op de toets **Start** (⟐ 1min+) en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door de toets **Start** (⟐ 1min+) zo vaak als nodig in te drukken.

Gevolg: De magnetron verwarmt het water gedurende 4-5 minuten. Het water hoort nu te koken.

Bij twijfel of problemen

Het kost altijd wat tijd om een nieuw apparaat volledig te leren kennen. Komt u een van de onderstaande problemen tegen, probeer dan eerst de daarbij vermelde oplossing. Daarmee kunt u de tijd en het ongemak van een onnodig gesprek met het service-center uitsparen.

- ◆ Dit is normaal:
  - Condensvocht in de magnetron
  - Luchtstromingen rond de deur en de behuizing
  - Licht weerkaatst rond de deur en de behuizing
  - Stoom ontsnapt rond de deur of uit de ventilatieopeningen
- ◆ Het voedsel blijft koud
  - Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld en/of op de toets **Start** (⟐ 1min+) gedrukt?
  - Is de deur goed gesloten?
  - Hebt u kortsluiting gehad waardoor in de meterkast een stop is doorgeslagen of een automatische stop is geactiveerd?
- ◆ Het gerecht heeft te lang gekookt of het is nog niet gaar
  - Hebt u de juiste bereidingstijd voor dit soort voedsel ingesteld?
  - Hebt u het juiste vermogen gekozen?
- ◆ In de magnetron hoort en ziet u vonken en elektrische ontladingen
  - Staat er een bord of schaal met metalen sierranden in de magnetron?
  - Is er na het roeren een vork of ander metalen voorwerp achtergebleven?
  - Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij een binnenwand van de magnetron?
- ◆ De magnetron stoort radio- of tv-programma's
  - Een werkende magnetron kan enige invloed hebben op radio- en tv-toestellen. Dit is normaal.
    - * U kunt het probleem oplossen door de magnetron niet te dicht bij radio- of tv-toestellen of antennes te plaatsen
  - Als de microprocessor van de magnetron een storing registreert, kan het display worden gereset.
    - * U kunt dit probleem oplossen door de stekker uit het stopcontact te halen en hem er opnieuw in te doen. U moet daarna de klok van de magnetron opnieuw instellen.
- ◆ U krijgt de melding "Ë3"
  - Dit is een in de magnetron aangebrachte beveiliging tegen oververhitting en brand. Wanneer de binnenkant oververhit is geraakt, moet de magnetron eerst voldoende afkoelen. Gebruik hiervoor de initialisatiestand door op de toets " ⊙ " te drukken.

Kunt u het probleem niet oplossen, zorg dan voor de volgende informatie:

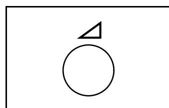
- ***Type en serienummer van de magnetron (meestal afgedrukt op de achterzijde van de magnetron)***
- ***Uw garantiebewijs***
- ***Een duidelijke beschrijving van het probleem en neem vervolgens contact op met het SAMSUNG service-center.***

Koken en opwarmen

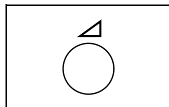
Hieronder leest u hoe u voedsel kunt bereiden of opwarmen.

☛ Controleer ALTIJD of u de magnetron goed hebt ingesteld voordat u iets anders gaat doen. Kijk tussendoor regelmatig of alles goed gaat.

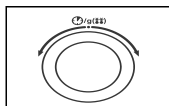
Open de magnetrondeur. Zet het gerecht in het midden van het draaiplateau. Doe de deur dicht. Zet de magnetron nooit aan terwijl hij leeg is.



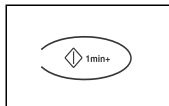
1. Druk op de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (⊿).
   Gevolg: U ziet de volgende symbolen:
   | (een fase koken)
   (magnetronstand)



2. Kies het juiste vermogen, door zo vaak als nodig op de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (⊿) te drukken. Op de volgende bladzijde ziet u een overzicht met de vermogenstanden.



3. Stel met de **draaiknop** de bereidingstijd in.
   - Voorbeeld: Voor een bereidingstijd van 3 minuten en 30 seconden, draait u de draaiknop naar rechts om 3:30 in te stellen.
   - De bereidingstijd wordt in het display weergegeven.



4. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
   Gevolg: De verlichting gaat aan, het plateau begint te draaien en de magnetron begint te werken.
   ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwings-signaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

✉ Wilt u weten wat het huidige vermogen van de magnetron is, druk dan een keer op de toets voor het instellen van het **Vermogen** (⊿). Wilt u het vermogen tijdens de bereiding verhogen, of verlagen, druk dan zo vaak als nodig op de toets voor het instellen van het **Vermogen** (⊿) om het gewenste vermogen te kiezen.

✉ Wanneer u een gerecht korte tijd op de hoogste vermogensstand (900W) wilt verwarmen, drukt u voor elke minuut bereidingstijd op de toets **Start**(◇ 1min+). De magnetron start direct. U kunt de magnetron desgewenst zo programmeren dat hij twee verschillende standen na elkaar kiest.

Vermogensstanden en tijdseenheden

U kunt het vermogen van de magnetron op basis van soort en hoeveelheid aanpassen aan het gerecht dat u bereidt. U kunt kiezen uit zes standen:

Stand	Percentage	Vermogen
HOOG	100%	900W
MIDDEL/HOOG	67%	600W
MIDDEL	50%	450W
MIDDEL/LAAG	33%	300W
ONTDOOIEN	20%	180W
LAAG	11%	100W

Bij het bereiden van gerechten moet u het in het recept of de bereidingsinstructie vermelde vermogen aanhouden.

Kiest u een...	Dan moet u de bereidingstijd...
Hoger vermogen	verkorten
Hoger vermogen	verlengen

NL

NL

Stoppen met verhitten

U kunt de magnetron op ieder moment stoppen om:

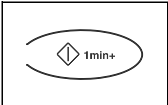
- ***te controleren of het al warm of gaar is***
- ***het gerecht te keren of erin te roeren***
- ***het te laten nagaren***

Wilt u...	**Dan...**
tijdelijk stoppen	Opent u de deur. Gevolg: De magnetron stopt. Om verder te gaan, sluit u de deur en drukt u op de toets **Start**(1min+).
definitief stoppen	Drukt u op de toets **Stop**( ). Gevolg: De magnetron stopt. Wilt u de huidige instellingen annuleren, druk dan nogmaals op de toets **Stop**( ).

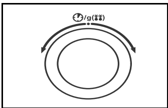
Bereidingstijd wijzigen

Net als bij de traditionele bereiding van gerechten kan het voorkomen dat u de bereidingstijd wilt verlengen of verkorten. U kunt:

- ***Controleren of het gerecht al warm of gaar genoeg is door de deur van de magnetron te openen.***
- ***De resterende bereidingstijd verkorten of verlengen.***



1. Om de bereidingstijd te verlengen, drukt u voor iedere extra minuut op de toets **Start**(1min+).
   - Voorbeeld: Om de bereidingstijd met 3 minuten te verlengen, drukt u drie keer op de toets **Start** (1min+).



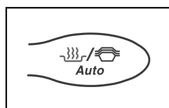
2. Terwijl de magnetron werkt, kunt u de bereidingstijd ook langer of korter maken door de draaiknop naar rechts of links te draaien.

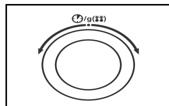
Automatisch opwarmen en koken

De stand voor automatisch opwarmen en koken (/) beschikt over tien programma's. U hoeft daarbij alleen de grootte van de portie in te geven. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld.

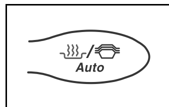
☛ Gebruik alleen magnetron- en ovenbestendig serviesgoed.

Maak de magnetron open. Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

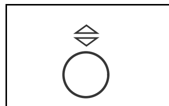




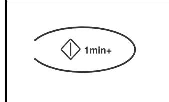
1. Kies het soort voedsel dat u wilt bereiden door herhaaldelijk op de toets voor **Automatisch opwarmen en koken** (/) te drukken en kies met de **draaiknop** () het gewenste programma Op de volgende bladzijde vindt u een beschrijving van de tien beschikbare programma's.



2. Kies de grootte van de portie door een of meer keer op de toets voor **Automatisch opwarmen en koken**(/) te drukken.



3. Desgewenst kunt u de bereidingstijd korter of langer maken door op de **Meer/minder** ( ) toetsen te drukken.



4. Druk op de toets **Start** (1min+).
   Gevolg: Het gerecht wordt volgens het gekozen programma bereid.
   - Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een "0". Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

In de volgende tabel vindt u een overzicht van de diverse programma's voor opwarmen en koken, de hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. De programma's 1, 2, 3, 6 en 7 worden in de stand magnetron bereid. Bij de programma's 4, 5 en 10 worden de magnetron en oven gecombineerd gebruikt.

De programma's 8 en 9 maken gebruik van zowel de grill als de magnetron.

Code	Gerecht	Portie	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
A - 1	Kant-en-klaar maaltijd (gekoeld)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Leg de maaltijd op een ovenvast bord en dek het al met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 delen bestaan (bijvoorbeeld vlees met saus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
A - 2	Dranken: koffie, melk, thee, water op kamer-temperatuur	150ml (1 kop) 300ml (2 koppen) 450ml (3 koppen) 600ml (4 koppen)	1 - 2 min.	Schenk de drank in een oven-vaste kop. Niet afdekken. Plaats 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar en 3 of 4 kop-pen in een cirkel. In de magne-tron laten nagaren. Voor en na het nagaren goed doorroeren.
A - 3	Soep/saus (gekoeld)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3 min.	Schenk de soep of saus in een diepe soepterrine of sauskom. Tijdens het verwarmen en nagaren afdekken. Voor en na het nagaren goed doorroeren.
A - 4	Bevroren pizza	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Leg één pizza (-18°C) op het onderste rooster, leg eventueel een tweede pizza op het bovenste rooster.

Automatisch opwarmen en koken (vervolg)

Code	Gerecht	Portie	Nagaar- tijd	Aanbevelingen
A - 5	Bevroren broodjes	100-150 g (2 stuks) 200-250 g (4 stuks) 300-350 g (6 stuks) 400-450 g (8 stuks)	3 - 5min.	Leg 2 tot 6 bevroren broodjes (-18°C) in een cirkel op het onderste rooster. Verdeel 8 bevroren broodjes over het onderste en bovenste rooster. Dit programma is geschikt voor kleine voorgebakken broodproducten, zoals broodjes en kleine stokbroden.
A - 6	Verse groente	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Was de groente en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Weeg de groente en doe ze in een glazen schaal zonder deksel. Voor 200-250 g groente 30 ml (2 eetlepels) water toevoegen, voor 300-450 g 45 ml (3 eetlepels) water en voor 500-750 g 60-75 ml (4-5 eetlepels) water toevoegen. Na het koken omroeren. Als u grotere hoeveelheden kookt ook een keer tussendoor roeren.
A - 7	Gekookte aardappels	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Was de aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Weeg de aardappels en doe ze in een glazen schaal met deksel. Voor 300-340 g aardappels 45 ml (3 eetlepels) water toevoegen en voor 500-750 g 60 ml (4 eetlepels).
A - 8	Gegrilde vis	200-300 g (1 st.) 400-500 g (1-2 st.) 600-700 g (2 st.) 800-900 g (2-3 st.)	3 min.	Bestrijk de vissen met olie en voeg kruiden en specerijen toe. Leg de vissen naast elkaar (kop naast staart) op het rooster. Als de magnetron een waarschuwingssignaal geeft, keert u de vis om.
A - 9	Kipdelen	200-300 g (1 st.) 400-500 g (2 st.) 600-700 g (3 st.) 800-900 g (3-4 st.)	3 min.	De kipdelen bestrijken met olie en kruiden met peper, zout en paprika. Leg de kip op het bovenste rooster met de borst omlaag. Als de oven een waarschuwingssignaal geeft, de kipdelen omkeren.
A - 10	Rundvlees/ lamsvlees	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Het rund- of lamsvlees bestrijken met olie en specerijen (alleen peper. Zout pas na het braden toevoegen). Leg het vlees op het onderste rooster met het dikste deel omlaag. Als de oven een waarschuwingssignaal geeft, keert u het vlees. Na het braden (vóór het nagaren) wikkelt u het vlees in aluminiumfolie.

Het bruineerbord gebruiken

Alleen bij de C100T/C100F/C101T/C101F

Als u gerechten als pizza's of pasteitjes onder de grill of in een magnetron verwarmt, wordt het deeg zacht. Dit kan voorkomen worden door gebruik te maken van een bruineerbord. Omdat snel een hoge temperatuur wordt bereikt, wordt het deeg knapperig en bruin.

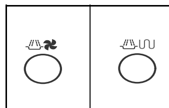
U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, worstjes, enz.



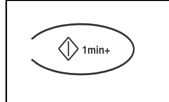
Voordat u het bruineerbord gebruikt, moet u de magnetron met de combinatiestand 3 tot 5 minuten voorverwarmen.

- Combinatie van oven (250°C) en magnetron (vermogen op 600 W of
- Combinatie van grill en magnetron (vermogen op 600 W)
- Zie blz. 19 en 20.

1. Verwarm het bruineerbord voor (zie hierboven).
   - Gebruik altijd ovenwanten! Het bruineerbord wordt zeer heet.
2. Als u het bruineerbord voor een gerecht als eieren met spek gebruikt, adviseren wij u het bord met olie in te vetten. Het gerecht wordt dan mooi bruin.
3. Plaats het gerecht op het bruineerbord.
   - Leg geen voorwerpen op het bord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).
4. Plaats het bruineerbord op het draaiplateau in de magnetron.
   - Plaats het bruineerbord nooit zonder draaiplateau in de magnetron.

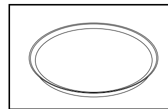


5. Kies het gewenste vermogen door op de combiknop (of) te drukken. Stel daarna met de draaiknop de bereidingstijd in.



6. Druk op de toets **Start** (1min+).
   Gevolg: De magnetron begint te werken.
   ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een "0". Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

Het bruineerbord schoonmaken



Wij adviseren u het bruineerbord schoon te maken met heet water en afwasmiddel. Spoel het bord daarna met schoon water af. Gebruik daarbij geen schuurspons of een harde spons: deze kan de bovenste laag van het bord beschadigen.



Het bruineerbord heeft een Teflon toplaag. Deze laag kan beschadigen wanneer het met een metalen voorwerp in contact komt.

- Snij nooit gerechten op het bord. Haal eerst het gerecht van het bord af voordat u het snijdt.
- Keer het vlees met een plastic of houden lepel.

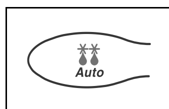
Automatisch ontdooien

NL

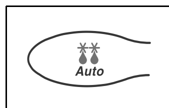
In de ontdooistand kunt u ingevroren vlees, gevogelte, vis, brood/cake of fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch gekozen. Het enige wat u hoeft te doen is het programma kiezen en het gewicht instellen.

 Gebruik alleen oven- en magnetronbestendige schalen etc.

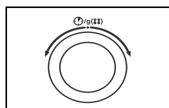
Open de deur. Plaats het bevroren gerecht in het midden van het draaiplateau en sluit de deur.



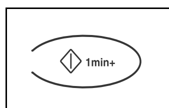
1. Druk op de toets voor **Automatisch ontdooien** ( ).
   Gevolg: Het volgende symbool verschijnt in het display.
   (Automatisch ontdooien)



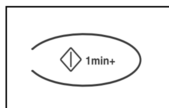
2. Druk een of meer keer op de toets voor **Automatisch ontdooien** ( ) om het type gerecht in te stellen. Zie de tabel op de volgende bladzijde voor meer informatie.



3. Stel met de **draaiknop** (/g( )) het gewicht van het gerecht in.



4. Druk op de toets **Start** (1min+).
   Gevolg:
   - De magnetron begint te werken.
   - Halverwege geeft de magnetron een signaal om u te waarschuwen dat het gerecht omgekeerd moet worden.



5. Druk op de toets **Start** (1min+) om verder te gaan met ontdooien.
   Gevolg: Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwings- signaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

 U kunt gerechten ook handmatig ontdooien. Kies in dat geval de functie koken/verwarmen en zet het vermogen op 180 W. Voor meer informatie: zie het hoofdstuk “Koken/verwarmen” op bladzijde 9.

 Om de gewichtsaanduiding van oz in g te wijzigen of andersom, drukt u tegelijkertijd op de toetsen **Auto ( )** en de toets voor **Nagaren ( )**. U hoort een lang piepsignaal, waarna de gewichtsaanduiding is gewijzigd.

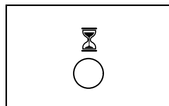
In de volgende tabel vindt u een overzicht van de diverse programma’s voor automatisch ontdooien, de hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder voor het ontdooien alle verpakkingsmiddelen. Leg vlees, vis of gevogelte op een ovenvast bord.

Code	Gerecht	Portie	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
1	Vlees	200-2000g	20-60 min.	Scherm de randen af met aluminiumfolie. Wanneer u een waarschuwingssignaal hoort, keert u het vlees om. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, karbonaadjes, runderlapjes en gehakt.
2	Gevogelte	200-2000g	20-60 min.	Scherm de poten en vleugeluiteinden af met aluminiumfolie. Wanneer u een waarschuwingssignaal hoort, keert u het vlees om. Dit programma is zowel geschikt voor hele kip als kipdelen.
3	Vis	200-2000g	20-50 min.	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. Wanneer u een waarschuwingssignaal hoort, keert u het vlees om. Dit programma is zowel geschikt voor hele vis als voor visfilet.
4	Brood/ Cake	125-1000g	5-30 min.	Leg het brood of de cake op een stuk keukenrol. Omkeren zodra u een waarschuwingssignaal hoort (de magnetron stops pas als u de deur opent). Dit programma is geschikt voor allerlei soorten brood, broodjes (leg deze in een cirkel) en baguettes, en allerlei soorten cake op basis van deeg, biscuitgebak, kwarktaart en blader-deeg. Het is niet geschikt voor korstdeeg, slagroomgebak en cake of gebak met van chocoladegarnering.
5	Fruit	100-600g	5-10 min.	Verdeel het fruit over een glazen schaal of een plat ovenvast bord. Dit programma is geschikt voor allerlei soorten fruit.

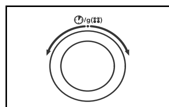
NL

De nagaartijd instellen

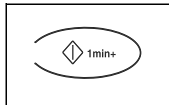
U kunt met deze magnetron ook een nagaartijd instellen. De magnetron is dan uitgeschakeld. Het voordeel is dat u de nagaartijd niet zelf in de gaten hoeft te houden: de magnetron geeft een waarschuwingssignaal wanneer de nagaartijd om is.



1. Druk op de toets **Nagaren** (⧗)
   Gevolg: U ziet het volgende symbool op het display:
   ⧗ (Nagaren)



2. Stel met de **draaiknop** (/g( )) de gewenste nagaartijd in.



3. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
   Gevolg: De magnetron geeft een waarschuwingssignaal als de nagaartijd om is.

Gerechten bereiden in verschillende fasen

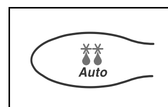
U kunt uw magnetron zo instellen dat hij het voedsel in maximaal vier fasen bereidt (de functies oven, combinatie magnetron+oven en voorverwarmen kunnen daarbij niet worden gebruikt).

Voorbeeld: U wilt een gerecht eerst ontdooien en daarna bereiden, zonder de magnetron na iedere fase opnieuw in te stellen. U kunt op deze manier bijvoorbeeld een kip van 1,8 kg in vier fasen bereiden.

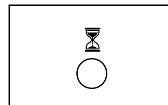
- ***Ontdooien***
- ***20 minuten nagaren***
- ***30 minuten magnetron***
- ***15 minuten grillen***



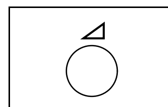
De eerste twee fasen moeten altijd ontdooien en nagaren zijn. De combinatie- en grillstand kunnen alleen in de laatste twee fasen gebruikt worden. De magnetronstand kan echter twee keer worden gebruikt (op twee verschillende vermogensstanden).



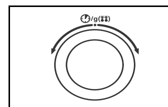
1. Druk op de toets voor **Automatisch ontdooien** ( ) en stel met de **draaiknop** het gewicht in (in het voorbeeld is dat 1.8 kg).



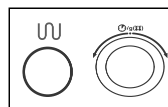
2. Druk op de toets **Nagaren** (⧗) en stel met de **draaiknop** (/g( )) de nagaartijd in (in het voorbeeld is dat 20 minuten).



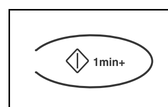
3. Druk op de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (⊿).
   Kies het gewenste vermogen door een of meer keer op de toets voor **VERMOGEN** (⊿) te drukken (450W in het voorbeeld).



4. Stel met de **draaiknop** (/g( )) de bereidingstijd in (30 minuten in het voorbeeld).



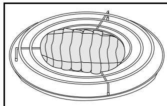
5. Druk op de toets **GRILL**( ) en stel met de **draaiknop** (/g( )) de grilltijd in (15 minuten in het voorbeeld).



6. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
   Gevolg: De magnetron begint te werken.
   - Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

NL

De juiste hulpmiddelen kiezen



Voor het gebruik van de oven heeft u geen speciaal keukengerei nodig. U kunt hiervoor bakblikken e.d. gebruiken die u ook in uw normale oven zou gebruiken.

Magnetronbakjes e.d. zijn het algemeen niet geschikt voor gebruik in de ovenstand. Gebruik in deze stand geen plastic bakjes en borden of papieren bakjes e.d.

Maakt u gebruik van een combinatiestand (magnetron en grill of oven), gebruik dan alleen serviesgoed dat zowel geschikt is voor de magnetron als de oven. Van metalen keukengerei kan uw magnetron beschadigen.



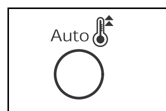
Meer informatie over geschikt keukengerei/serviesgoed vindt u op pagina 22.

De oven voorverwarmen

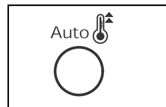
Als u de ovenstand gebruikt, adviseren wij u de oven tot de gewenste temperatuur voor te verwarmen voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Als de oven de ingegeven temperatuur bereikt heeft, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna schakelt de oven automatisch uit.

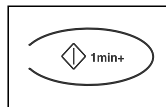
Controleer of het verwarmingselement in de juiste stand staat. Open de magnetrondeur en zet eventueel het draaiplateau erin.



1. Druk op de toets **VOORVERWARMEN** (Auto).
Gevolg: U ziet op het display:
(combinatiestand grill+oven)
250°C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in, door zo vaak als nodig op de toets **VOORVERWARMEN**(Auto) te drukken.



3. Druk op de toets **Start** (1min+).
Gevolg: De oven wordt tot de gewenste temperatuur voorverwarmd.
- Zodra de oven op temperatuur is, hoort u 6 keer een waarschuwingssignaal. De oven blijft 10 minuten op deze temperatuur.
- Na 10 minuten hoort u 4 keer een waarschuwingssignaal en gaat de oven uit.



Zodra de oven op temperatuur is, hoort u 6 keer een waarschuwingssignaal. De oven blijft 10 minuten op deze temperatuur.



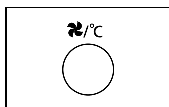
Als u wilt weten wat op een bepaald moment de temperatuur in de oven is, kunt u op de toets **VOORVERWARMEN**(Auto) drukken.

Bakken met de oven

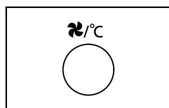
In de ovenstand kunt u uw magnetron op dezelfde wijze gebruiken als een normale oven. U kunt de temperatuur van de oven instellen tussen 40°C tot 250°C. De baktijd is maximaal 60 minuten.

☛ Op bladzijde16 kunt u lezen hoe u de oven kunt voorverwarmen.
- Gebruik altijd ovenwanten als u schalen e.d. uit de magnetron/oven haalt. Deze kunnen zeer heet worden!
- In de ovenstand adviseren wij u het onderste rooster te gebruiken.

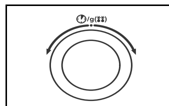
Controleer of het verwarmingselement in de horizontale stand staat en of het draaiplateau goed zit. Plaats het gerecht op het draaiplateau.



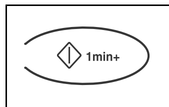
1. Druk op de toets **OVEN/°C**(/°C).
   Gevolg: U ziet op het display:
   (ovenstand)
   250°C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door zo vaak als nodig op de toets **OVEN/°C**(/°C) te drukken.



3. Stel met de **draaiknop** (/g) de bereidingstijd in.



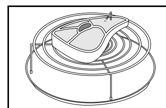
4. Druk op de toets **Start** (1min+).
   Gevolg: De oven begint te werken.
   ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwings-signaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

✉ Als u wilt weten wat op een bepaald moment de temperatuur van de oven is, kunt u op de toets OVEN/°C(/°C) drukken.

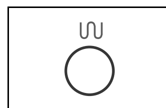
Grillen

Met de grill kunt u een gerecht snel warm en bruin maken zonder dat gebruik wordt gemaakt van microgolven,
- ***Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen e.d. uit de magnetron haalt. Deze kunnen bijzonder heet worden.***
- ***Bij gebruik van de grill adviseren wij u het hoogste rooster te gebruiken.***

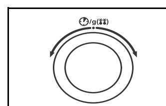
Controleer of het verwarmingselement in de horizontale stand staat en of het juiste rooster in de magnetron zit.



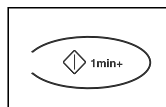
1. Open de deur en plaats het gerecht op het rooster.



2. Druk op de toets **GRILL**( ).
   Gevolg: U ziet de volgende symbolen:
   | (een-fase bereiding)
   (grillstand)
   - De temperatuur van de grill kunt u niet instellen.



3. Stel met de **draaiknop** (/g) de grilltijd in.
   - De grilltijd is maximaal 60 minuten.



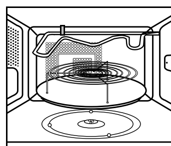
4. Druk op de toets **Start** (1min+).
   Gevolg: De grill gaat aan.
   ◆ Als de grilltijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwings- signaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

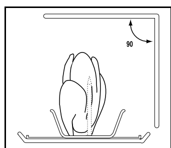
Het verwarmingselement in de juiste stand zetten

Het verwarmingselement wordt gebruikt bij gebruik van de ovenfunctie, de grill en bij gebruik van het braadspit. Het verwarmingselement kan in twee standen worden geplaatst:

- ***Horizontaal bij gebruik van de oven en de grill***
- ***Verticaal bij gebruik van het braadspit (C100B/C100F/ C101B/C101F)***

☞ Verander de stand van het verwarmingselement alleen wanneer deze koud is en gebruik niet teveel kracht wanneer u het horizontaal zet.





Wilt u het verwarmingselement...	Dan...
verticaal zetten (braadspit : C100B/ C100F/C101B/ C101F)	◆ trekt u het element omlaag; ◆ duwt u het naar de achterkant van de magnetron totdat het evenwijdig loopt met de achterwand.
horizontaal zetten (oven, grill)	◆ trekt u het element naar u toe; ◆ duwt u het omhoog totdat het evenwijdig loopt met de bovenkant van de magnetron.

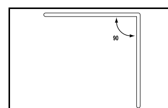
Het braadspit gebruiken

Alleen bij de C100B/C100F/C101B/C101F

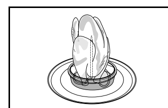
Het braadspit is erg handig voor het bereiden van barbecue gerechten, omdat u het vlees niet om hoeft te keren. U kunt het braadspit zowel in de combinatiestand als in de ovenstand gebruiken.

☞ Verspreid het vlees goed over het spit en zorg ervoor dat het spit vrij kan ronddraaien.

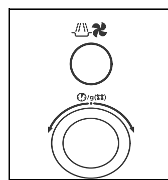
Gebruik altijd ovenwanten als u schalen e.d. uit de magnetron/ oven haalt. Deze kunnen zeer heet worden!



1. Zorg ervoor dat het verwarmingselement in de horizontale stand staat.

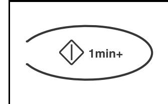


2. Duw het braadspit in het midden door het vlees.
<u>Voorbeeld:</u> Duw het spit tussen de wervelkolom en de borst van een kip.
Plaats het spit in de standaard, de standaard in de glazen kom en de kom op het draaiplateau. Als u het vlees met olie bestrijkt, wordt het mooi bruin.



3. Kies de combinatiestand magnetron/oven, en stel het vermogen en de bereidingstijd in.

Voor informatie over...	**Zie pagina...**
de combinatiestand magnetron + oven	20.



4. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
<u>Gevolg:</u> De magnetron/oven begint te werken en het spit draait rond.
- ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

5. Als het vlees goed gaar is, verwijdert u, met ovenwanten aan, het spit.

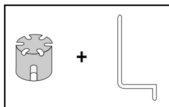
✉ Wilt u weten wat op een bepaald moment de temperatuur van de oven is, druk dan op de toets **MAGNETRON+OVEN**( ).

Het verticale multispit gebruiken

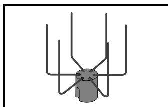
Alleen bij de C100B/C100F/C101B/C101F

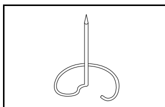
MULTISPIT VOOR KEBAB

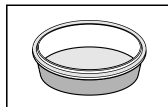
De multispit met 6 kebabpennen kunt u gebruiken voor het bereiden van barbecuegerechten: vlees, gevogelte, vis, groenten (zoals uien, paprika of courgettes) of in stukjes gesneden fruit.
U kunt deze gerechten met behulp van de kebabpennen met de grill bereiden of in de combinatiestand.



Verbindingsstuk Barbecue/pennen


Multispit


Braadspit


Glazen kom

HET MULTISPIT MET DE KEBABPENNEN GEBRUIKEN

1. Voor het bereiden van kebab maakt u gebruik van het multispit met 6 pennen.
2. Doe aan alle pennen evenveel vlees, groenten, enz.
3. Plaats het braadspit in de glazen kom en doe het multispit erin.
4. Plaats de glazen kom met het multispit op het midden van het draaiplateau.

✉ Controleer of het verwarmingselement verticaal tegen de achterwand van de oven geplaatst is en niet bovenin.

HET MULTISPIT NA HET GRILLEN UIT DE MAGNETRON HALEN

1. Gebruik ovenwanten om de glazen kom met het multispit uit de magnetron te halen. Deze worden bijzonder heet!
2. Haal het multispit met ovenwanten aan van de standaard.
3. Haal voorzichtig de pennen eraf en gebruik een vork om de stukjes eten van de pennen af te halen.

✉ Het multispit kan niet in een vaatwasser schoongemaakt worden. Maak het spit met warm water en afwasmiddel met de hand schoon. Haal na gebruik het verticale multispit uit de oven.

Magnetron en grill tegelijk gebruiken

NL

U kunt de magnetron en de grill ook combineren, zodat het gerecht wordt gebruineerd en bovendien snel gaar is.

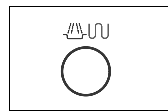


Gebruik ALLEEN serviesgoed dat zowel magnetron- als ovenbestendig is. Glazen of keramische schalen zijn ideaal, omdat ze microgolven gelijkmatig in het voedsel laten doordringen.

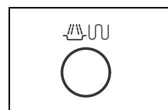
Gebruik ALTIJD ovenwanten om schalen e.d. uit de magnetron te halen, aangezien deze bijzonder heet kunnen worden.

In deze stand adviseren wij u gebruik te maken van het bovenste rooster.

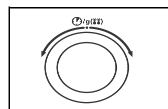
Open de magnetrondeur. Plaats het gerecht op het voor dat type gerecht meest geschikte rooster. Plaats het rooster op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Druk op de toets **MAGNETRON+GRILL**( ).
   Gevolg: U ziet de volgende symbolen op het display:
   | (bereiding in één fase)
   (combinatiestand magnetron+grill)



2. Kies het gewenste vermogen door zo vaak als nodig op de toets **MAGNETRON+GRILL**( ) te drukken tot u het gewenste vermogen op het display ziet (300-600W).
   - De temperatuur van de grill kunt u niet instellen.



3. Stel met de **draaiknop** ( ) de bereidingstijd in.
   - De maximum bereidingstijd is 60 minuten.

4. Druk op de toets **Start** (1min+).
   Gevolg:
   - ◆ De magnetron/grill begint te werken.
   - ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

Magnetron en oven tegelijk gebruiken

NL

In de combinatiestand magnetron + oven, wordt zowel gebruik gemaakt van microgolven als convectieverhitting. Omdat de microgolven direct hun werk doen, is het niet nodig de oven voor te verwarmen.

In deze stand kunt u een groot aantal gerechten bereiden, met name:

- ***Gebraden vlees en gevogelte***
- ***Koeken en cakes***
- ***Gerechten met eieren en met kaas***

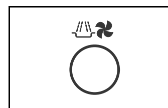


Gebruik ALLEEN serviesgoed dat zowel magnetron- als ovenbestendig is. Glazen of keramische schalen zijn ideaal, omdat ze microgolven gelijkmatig in het voedsel laten doordringen.

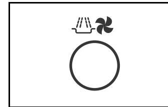
Gebruik ALTIJD ovenwanten om schalen e.d. uit de magnetron te halen, aangezien deze bijzonder heet kunnen worden.

Wij adviseren u in deze stand het onderste rooster te gebruiken.

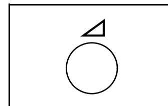
Maak de deur open. Plaats het gerecht op het draaiplateau of op het onderste rooster op het draaiplateau en sluit de deur. Het verwarmingselement moet horizontaal staan.



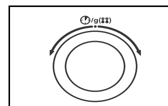
1. Druk op de toets **MAGNETRON+OVEN**( ).
Gevolg: In het display ziet u:
(combinatiestand magnetron + oven)
250°C (temperatuur)



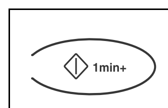
2. Stel de gewenste temperatuur in door zo vaak als nodig op de toets **MAGNETRON+OVEN**( ) te drukken.



3. Kies het gewenste vermogen door zo vaak als nodig op de toets ( ) te drukken tot u het gewenste vermogen op het display ziet (600-100W).



4. Stel met de **draaiknop** ( ) de bereidingstijd in.
- De bereidingstijd is maximaal 60 minuten.



5. Druk op de toets **Start** (1min+).
Gevolg:
- ◆ De magnetron/oven start
- ◆ De oven wordt voorverwarmd, vervolgens gaat de magnetron werken totdat de bereidingstijd om is.
- ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwings-signaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

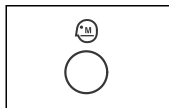


Om te weten te komen wat op een bepaald moment de temperatuur van de oven is, drukt u op de toets **OVEN/°C**(/℃).

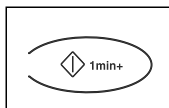
De geheugenfunctie

Als u regelmatig hetzelfde soort gerechten bereidt, is het handig om de bereidingstijden en vermogensstanden in het geheugen van de magnetron op te slaan. U hoeft ze dan niet steeds opnieuw in te geven.

Instellingen vastleggen



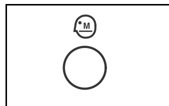
1. U wilt vastleggen... — Drukt u de toets **GEHEUGEN** (ⓜ)...
   - de instellingen — een keer in (Display : **P**)
   - nieuwe instellingen — twee keer in (Display : **P**)
2. Kies op de gebruikelijke methode de stand (magnetron, grill, combi, oven, magnetron+oven)



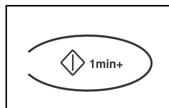
3. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
   Gevolg: Uw instellingen zijn nu in de magnetron opgeslagen.

Instellingen gebruiken

Plaats eerst het gerecht in het midden van het draaiplateau.



1. Druk op de toets **GEHEUGEN** (ⓜ).



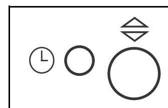
2. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
   Gevolg: Het gewenste programma begint.

Veiligheidsvergrendeling

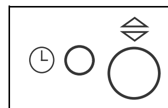
NL

Uw magnetron beschikt over een speciale veiligheidsvergrendeling. Hierbij wordt de deur vergrendeld en daarmee kunt u voorkomen dat kinderen en anderen die niet bekend zijn met uw magnetron gebruik kunnen maken van uw magnetron.

De magnetron kan op ieder willekeurig moment worden vergrendeld.



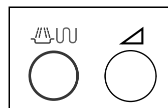
1. Druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op de toetsen **Klok** (🕒) en **Meer/Minder** (⇳).
   Gevolg:
   - ◆ De magnetron wordt vergrendeld.
   - ◆ In het display ziet u "**L**".



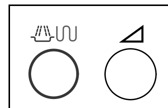
2. Om de vergrendeling op te heffen, drukt u tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op de toetsen **Klok** (🕒) and **Meer/ Minder** (⇳).
   Gevolg: De magnetron kan weer worden gebruikt.

Waarschuwingssignaal uitschakelen

U kunt het waarschuwingssignaal op ieder gewenst moment uitschakelen.



1. Druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op de toetsen **MAGNETRON+GRIL**( ) en de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (◿).
   Gevolg: Op het display verschijnt: "**OFF**".
   De magnetron geeft geen waarschuwingssignalen, bijvoorbeeld als de bereidingstijd om is.



2. Om het waarschuwingssignaal weer aan te zetten, drukt u tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op de toetsen **MAGNETRON+GRIL**( ) en de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (◿)
   Gevolg: Op het display verschijnt: "**ON**".
   - ◆ Het waarschuwingssignaal werkt weer.

Tips voor gebruik van keukengerei en serviesgoed in de magnetron

NL

Bij het bereiden van gerechten of dranken met de magnetron, is het belangrijk dat de microgolven in het voedsel kunnen dringen, zonder dat ze door het bord of de schaal worden teruggekaatst of geabsorbeerd.

Daarom is het van belang uw serviesgoed en keukengerei met zorg te kiezen. Als bij het keukengerei of serviesgoed vermeld is dat het geschikt is voor de magnetron, hoeft u zich geen zorgen te maken.

In de volgende tabel vindt u diverse soorten keukengerei/serviesgoed met daarbij vermeld in hoeverre ze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron

Serviesgoed/keukengerei	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan in kleine hoeveelheden gebruikt worden om bepaalde delen van het gerecht te beschermen tegen oververhitting. Gebruikt u teveel aluminiumfolie of bevindt dit zich te dicht bij de wanden van de magnetron, dan kan het gaan vonken en knetteren.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn in het algemeen geschikt voor de magnetron, mits er geen versieringen van metaal op zitten.
Weggooiborden etc.	✓	Bepaalde diepvriesproducten zijn hierin verpakt.
Fast-food verpakking		
• Plastic bakjes	✓	Geschikt om het product in op te warmen. Bij te hoge temperaturen kan het plastic smelten.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Gerecycled papier of metalen sluitingen	✗	Kan gaan vonken en knetteren.
Glaswerk		
• Glazen ovenschalen	✓	Kunnen gebruikt worden, mits er geen metalen randen op zitten. Geschikt voor het opwarmen van voedsel en dranken.
• Fijn glaswerk	✓	Fijn glas kan breken of barsten als het plotseling heet wordt.
• Glazen potten	✓	Zonder deksel geschikt om gerechten op te warmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kan gaan knetteren en vonken en brand veroorzaken.
• Sluitingen van diepvrieszakken	✗	
Papier		
• Borden, kopjes, servetten en keukenpapier	✓	Kan gebruikt worden bij een korte bereidings-/opwarmtijd. Ook geschikt voor het absorberen van overtollig vocht.
• Gerecycled papier	✗	Kan gaan knetteren en vonken.
Plastic		
• Bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplast. Sommige soorten plastic kunnen bij hoge temperaturen vervormen en/of verkleuren. Gebruik geen melamine plastic.
• Magnetronfolie	✓	Geschikt om het vocht vast te houden. Mag het eten niet raken. Wees voorzicht bij het verwijderen van de folie. Er kan hete stoom ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen als deze ovenbestendig zijn. Mag geen luchtdichte verpakking zijn. Zonodig met een vork doorprikken.
Vetvrij papier	✓	Geschikt om het vocht vast te houden en spetteren tegen te gaan.

✓ = geschikt **✗ = ongeschikt** **✓ ✗ = onzeker**

MICROGOLVEN

Microgolven dringen in het voedsel door, waarbij ze hun energie overdragen aan de moleculen in het voedsel. Microgolven worden vooral aangetrokken en geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen. De microgolven brengen de moleculen in het voedsel in snelle trilling, waardoor de temperatuur stijgt en het voedsel gaar wordt.

KOKEN

Serviesgoed voor gebruik in de magnetron:

De gebruikte schalen e.d. moeten de microgolven ongehinderd doorlaten zodat alle energie wordt gebruikt om het voedsel te verwarmen. Microgolven worden teruggekaatst door metaal, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, terwijl ze probleemloos door keramiek, glas, porselein en plastic heen gaan, evenals door papier en hout. U kunt in een magnetron dus beslist geen metalen pannen gebruiken.

Voedsel dat kan worden bereid in een magnetron:

Allerlei soorten voedsel zijn geschikt om in de magnetron te worden bereid, bijvoorbeeld verse of ingevroren groenten, fruit, deegwaren, rijst, graan, bonen, vis en vlees. Ook sausjes, vla, soep, pudding en ingemaakt voedsel kunnen in een combi magnetron worden klaargemaakt. Koken met de magnetron is ideaal voor veel gerechten die normaal gesproken op een kookplaat worden bereid. U kunt de magnetron bijvoorbeeld ook gebruiken om boter of chocola te smelten.

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk dat u het voedsel tijdens het verwarmen afdekt, omdat er anders water in de vorm van stoom uit het voedsel ontsnapt. De stoom blijft energie opnemen uit de microgolven, waardoor een gedeelte van de energie niet in het voedsel terechtkomt. U kunt voedsel op diverse
manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch of plastic deksel of een magnetronbestendige plastic folie.

Wachttijd voor “nagaren”

Het is belangrijk dat u het voedsel na het verwarmen even laat staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig door het voedsel kan verdelen.

Aanwijzingen voor het koken van ingevroren groenten

Gebruik een voor dit doel geschikte pyrex schaal met deksel. Kook de groente met het deksel op de schaal gedurende de aangegeven minimum tijd (zie onderstaande tabel). Ga door met koken tot u de groente gaar genoeg vindt. Onderbreek het koken twee keer om te roeren, en roer ook na afloop. Zout, kruiden en/of boter voegt u toe wanneer de groente gaar is. Houd tijdens het nagaren het deksel op de schaal.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	150g	600W	5-6	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	30 ml (2 eetlepels) koud water toevoegen.
Erwten	300g	600W	7-8	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Sperziebonen	300g	600W	7½-8½	2-3	30 ml (2 eetlepels) koud water toevoegen.
Gemengde groenten(worteltjes /erwten/maïs)	300g	600W	7-8	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Gemengde groenten (Chinese mis)	300g	600W	7½-8½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.

Aanwijzingen voor het bereiden van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote glazen ovenvaste schaal met deksel – rijst verdubbelt tijdens het koken qua volume. Koken met het deksel op de schaal. Als de bereidingstijd om is goed doorroeren, na laten garen en zoet, kruiden en boter toevoegen.
NB: het is mogelijk dat niet al het water door de rijst geabsorbeerd wordt.

Pasta: Gebruik een grote glazen ovenvaste schaal. Voeg water toe en een mespuntje zout en roer het goed door. Niet afdekken tijdens het koken.
Tijdens het koken en daarna regelmatig omroeren. Afdekken tijdens het nagaren en daarna goed afgieten.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (voorgekookt)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	500 ml koud water toevoegen 750 ml koud water toevoegen
Bruine rijst (voorgekookt)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	500 ml koud water toevoegen 750 ml koud water toevoegen
Gemengde rijst (witte/bruine en wilde rijst)	250g	900W	16-17	5	500 ml koud water toevoegen
Gemengde granen (rijst + graan)	250g	900W	17-18	5	400 ml koud water toevoegen
Pasta	250g	900W	10-11	5	1000 ml heet water toevoegen

NL

Aanwijzingen voor het bereiden van verse groenten

Gebruik een grote glazen ovenvaste schaal met deksel. Voeg voor iedere 250 g groenten 30-45 ml (2-3eetlepels) koud water toe, tenzij anders vermeld (zie tabel). Kook de groenten met het deksel op de schaal tenminste gedurende de in de tabel vermelde tijd. Kook de groente desgewenst wat langer. Tijdens en na het koken een keer doorroeren. Na het koken zout, kruiden en eventueel boter toevoegen. Tijdens het nagaren (3 min.) afdekken.

Tip: Snijd de groenten in stukken van dezelfde grootte. Hoe kleiner de stukken, hoe sneller ze gaar zijn.

Verse groenten moeten gekookt worden op de hoogste vermogensstand (900W).

Gerecht	Portie	Vermo-gen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Verdeel de broccoli in roosjes van gelijke grootte. Leg de broccoli met de stammen naar het midden gericht.
Spruitjes	250g	6-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetlepels) water toe.
Penen	250g	4½-5	3	Snijd de penen in plakken van gelijke grootte.
Bloemkool	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Verdeel de bloemkool in roosjes van gelijke grootte. Leg de roosjes met de stammen naar het midden gericht,
Courgettes	250g	4-4½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Kook de courgettes tot ze net gaar zijn.
Aubergines	250g	3½-4	3	Snijd de aubergine in dunne plakjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap.
Prei	250g	4-4½	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Snijd de champignons in plakjes of laat ze heel. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Zoud en peper toevoegen. Uit laten lekken voordat u ze opdient.
Uien	250g	5-5½	3	Snijd de uien in stukjes of door de helft. Slechts 15 ml (1 eetlepel.) water toevoegen.
Paprika	250g	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250g 500g	4-5 7-8	3	Weeg de geschilde aardappels en snij ze door de helft of in vieren.
Koolraap	250g	5½-6	3	Snij de koolraap in dobbelsteentjes.

OPWARMEN

Met uw magnetron kunt u gerechten veel sneller verwarmen dan met een normale oven. Gebruik de in de tabel genoemde vermogensstanden en opwarmtijden als richtlijn. Bij de in de tabel genoemde dranken is ervan uitgegaan dat deze op kamertemperatuur zijn (+18 tot +20°C). Bij gekoelde gerechten is uitgegaan van een temperatuur van circa +5 tot +7°C.

Grote stukken vermijden

Vermijd het opwarmen van grote stukken vlees, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te heet te worden en uit te drogen voordat het middenin goed heet is. U kunt beter kleine stukken vlees opwarmen.

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen bij een vermogen van 900 W verwarmd worden, terwijl u bij andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken. De tabel geeft u hiervoor richtlijnen.
In het algemeen kan gesteld worden dat u verfijnde gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes) beter bij een laag vermogen kunt verwarmen.
U verkrijgt de beste resultaten wanneer u het gerecht tijdens het opwarmen een keer goed doorroert of omkeert. Roer het gerecht zo mogelijk altijd door voordat u het opdient.
Wees extra voorzichtig bij het opwarmen van dranken en babyvoedsel. Om plotseling (over)koken van dranken en eventueel letsel als gevolg daarvan te voorkomen, moet u het voor, tijdens en na het opwarmen goed doorroeren. Laat het tijdens het nagaren in de magnetron staan. Eventueel kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de drank zetten. Daarmee voorkomt u dat de drank overkookt. Houd eventueel een korte bereidingstijd aan. U kunt deze altijd nog wat verlengen, mocht de drank niet warm genoeg zijn.

Opwarm- en nagaartijden

Als u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de temperatuur zich gelijkelijk over het gerecht kan verdelen. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 - 4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het opwarmen van dranken en babyvoedsel. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsinformatie.

DRANKEN OPWARMEN

Houd na het opwarmen altijd een nagaartijd van minstens 20 seconden aan. De temperatuur heeft dan de gelegenheid zich gelijkmatig over de drank te verdelen. Roer zonodig een keer tijdens het opwarmen, maar ALTIJD na het opwarmen van dranken. Om overkoken van de drank te voorkomen, kunt u eventueel een plastic lepel of glazen staafje in de drank zetten.

OPWARMEN VAN BABYVOEDING EN -MEL

BABYVOEDING:

Doe het babyvoedsel in een diep ovenvast bord en dek dit af. Na het opwarmen goed doorroeren! 2-3 minuten na laten garen voordat u het de baby geeft. Daarna nogmaals goed doorroeren. Controleer voordat u het de baby geeft altijd of het niet te heet is. Aanbevolen temperatuur: tussen 30 en 40°C.

BABYMELK:

Doe de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Warm nooit een babyfles melk op met de speen op de fles. Bij oververhitting kan de fles exploderen. Goed schudden voor het nagaren en nogmaals voordat u de fles aan de baby geeft! Controleer voordat u het aan de baby geeft altijd of het niet te heet is. Aanbevolen temperatuur: ca. 37°C.

OPMERKING:

Om brandwonden te voorkomen, moet u vooral de temperatuur van babyvoeding en -melk goed controleren voordat u het aan de baby geeft.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermo-gen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (groenten + vlees)	190g	600W	30 sec.	2-3	Doe de voeding in een diep ovenvast bord. Dek dit af. Na het opwarmen goed doorroeren. 2-3 min. laten nagaren. Voor het opdienen, nogmaals goed doorroeren en zorgvuldig de temperatuur controleren.
Babypap (graan + melk + fruit)	190g	600W	20 sec.	2-3	Doe de pap in een diep ovenvast bord. Dek dit af. Na het opwarmen goed doorroeren. 2-3 min. laten nagaren. Voor het opdienen, nogmaals goed doorroeren en zorgvuldig de temperatuur controleren.
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. 10 sec. tot 1 min. 20 sec.	2-3	Goed doorroeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. De fles in het midden van het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed schudden en minstens 2 min. laten nagaren. Voordat u de fles aan de baby geeft nogmaals schudden en zorgvuldig de temperatuur controleren.

NL

Dranken en voedsel opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermo-gen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken (koffie, thee, water)	150ml (1 kop) 300ml (2) 450ml (3) 600ml (4)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Schenk de drank in een ovenvaste kop. Niet afdekken. Plaats 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar en 3 of 4 koppen in een cirkel. In de magnetron laten nagaren. Voor en na het nagaren goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Schenk de soep in een diepe ovenvaste soepkom of soepterrine. en dek deze af. Voor en na het nagaren goed doorroeren.
Stoof-schotel (gekoeld)	350g	600W	4½-5½	2-3	Doe de stoofschotel in een diepe ovenvaste schaal. Dek de schaal af. Tijdens het opwarmen en voor en na het nagaren regelmatig goed doorroeren.
Pasta met saus (gekoeld)	350g	600W	3½-4½	3	Doe de pasta (bijv. spaghetti of macaroni) op een platte ovenvaste schaal. Afdekken met magnetron-folie. Voor het opdienen doorroeren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350g	600W	4-5	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diepe ovenvaste schaal. Dek de schaal af. Tijdens het opwarmen en voor en na het nagaren regelmatig goed doorroeren.

Gerecht	Portie	Vermo-gen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Kant-en-klaar maaltijd (gekoeld)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Doe de maaltijd met 2-3 gekoelde gerechten in een ovenvast bord. Afdekken met magnetronfolie.
Kaas-fondue (kant-en-klaar) (gekoeld)	400g	600W	6-7	1-2	Doe de kaasfondue in een grote ovenvaste schaal met deksel. Tijdens het opwarmen en voor en na het nagaren regelmatig goed doorroeren.

ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwachts visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder alle metalen delen en de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Zodra de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze met strookjes aluminiumfolie afdekken en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra de kip aan de buitenkant warm aanvoelt, moet u het ontdooiproces stoppen en 20 minuten wachten voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat vis, vlees en gevogelte altijd nagaren, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid (zie tabel).

Tip: U kunt beter dunnere gerechten dan dikkere gerechten te ontdooien, en kleinere hoeveelheden zijn sneller ontdooid dan grotere. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot - 20°C kunt u onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren voedsel moet altijd ontdooid worden op de vermogensstand voor ontdooien (180 W).

Gerecht	Portie	Vermo-gen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Leg het vlees op een platte ovenvaste schaal. Scherm de dunnere delen met aluminiumfolie af. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Varkens-lapjes	250g	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500g (2 st.)	14-15	15-60	Leg de kipdelen eerst met het vel omlaag en een hele kip met de borst omlaag op een plat ovenvast bord. Scherm de dunnere, zoals de vleugels en de uiteinden af met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele kip	1200g	32-34		
Vis				
Visfilet	200g	6-7	10-25	Leg de bevroren vis in het midden van een plat ovenvast bord. Leg de dunnere delen onder de dikkere delen. Scherm de smalle uiteinden af met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
hele vis	400g	11-13		
Fruit				
Bessen	250g	6-7	5-10	Het fruit over een plat, glazen bord (met een grote diameter) verdelen.
Brood				
Broodjes (van 50 g elk)	2 st. 4 st.	1-1½ 2½-3	5-20	Leg de broodjes in een cirkel en een heel brood verticaal (als een toren) op keukenpapier in het midden van het draaiplateau. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Toast/ Sandwich	250g	4-4½		
Duits brood	500g	7-9		

Kooktips (vervolg)

GRIL

Het grillverwarmingselement zit onder de bovenkant van de magnetron. Werkt alleen als de deur dicht is en het draaiplateau ronddraait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht sneller.

Keukengerei/serviesgoed dat geschikt is voor de grill:

Moet vuurvast zijn; mag metaal bevatten. Gebruik in de grillstand geen plastic keukengerei. Deze kunnen smelten.

Gerechten die gegrild kunnen worden:

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten toast met beleg.

BELANGRIJK:

Bij gebruik van de grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het bovenste rooster plaatsen.

MAGNETRON + GRIL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Deze stand werkt alleen met gesloten deur en als het draaiplateau ronddraait. Door het ronddraaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Deze magnetron beschikt over drie magnetron/grill combinatiestanden:
600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Keukengerei/serviesgoed dat geschikt is voor de combinatiestand magnetron/grill:

Gebruik serviesgoed dat de microgolven doorlaat. Bovendien moet het vuurvast zijn. Gebruik in deze stand geen metalen keukengerei en plastic producten (deze laatste kunnen smelten).

Gerechten die geschikt zijn voor de combinatiestand magnetron/grill:

In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kippenpoten (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de tabel.

BELANGRIJK:

Wanneer u de combi-stand (magnetron + grill) gebruikt, moet u erop letten dat het grill-verwarmingselement horizontaal staat en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, plaatst u het gerecht op het bovenste rooster of direct op het draaiplateau (zie de aanwijzingen in de tabel).
Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Aanwijzingen voor het grillen van ingevroren voedsel

Verwarm de grill met de grillfunctie 3 minuten voor (tenzij anders vermeld).
Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het grillen.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Hamburger (rauw, bevroren)	2 st. (125 g) 4 st. (250 g)	450W+Gril	5-6 8-9	Leg de hamburgers in een cirkel op het bovenste rooster. Na 3½ min. (125 g) of 5 min. (250 g) keren. Doe de hamburgers in broodjes.
Hamburgers, Cheeseburger etc.(kant en klaar, met een broodje)	2 st. (300 g)	600W+Gril niet voor-verwarmen!	5-6	Leg de bevroren hamburgers naast elkaar op een ovenvaste schaal. Plaats de schaal direct op het draaiplateau. 2-3 minuten laten nagaren.
Gegratineerd gerecht (groenten of aardappels)	400 g	450W+Grill	13-15	Leg het bevroren gerecht op een rond glazen ovenvast bord. Zet het bord op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Gegratineerde vis	400 g	450W+Grill	19-21	Leg de bevroren gegratineerde vis op een rechthoekig glazen ovenvast bordje. Plaats het bordje op het onderste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.

NL

Aanwijzingen voor het grillen van verse producten

Verwarm de grill met de grillfunctie 3 minuten voor.

Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het grillen.

Vers product	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (van 25g elk)	Alleen grill	3½-4½	3-4	Leg de sneetjes naast elkaar op het rooster.
Gegrilde tomaten	200 g (2 st.) 400 g (4 st.)	300W+ Gril	4-5 5½-6½	-	Snijd de tomaten door de helft. Doe er wat kaas op. Leg de tomaten in een cirkel in een platte glazen ovenvaste schaal. Plaats dit op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Toast met tomaat en kaas	4 st. (300 g)	300W+ Grill	4½-5½	-	Rooster eerst de boterhammen. Doe daarna de garnering erop en leg het op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Toast Hawaii (ham, ananas, plakjes kaas)	2 st. (300 g) 4 st. (500 g)	450W+ Grill	4-5 6½-7½	-	Rooster eerst de boterhammen. Doe daarna de garnering erop en leg het op het bovenste rooster. Leg 2 boterhammen tegenover elkaar op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Gebakken aardappels	250 g 500 g	600W+ Grill	5-6 7½-8½	-	Snijd de aardappels doormidden. Leg ze in een cirkel op het bovenste rooster, met de platte kant naar de grill gericht.

Vers product	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels/ groenten (gekoeld)	450 g	600W+ Grill	6½-7½	-	Leg het verse gerecht op een rond glazen ovenvast schaaltje. Plaats het schaaltje op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Gebakken appel	2 appels (ca.400g) 4 appels (ca.800g)	300W+ Grill	6½-7½ 11-13	-	Haal de klokhuizen uit de appels en vul deze met jam en rozijnen. Garneren met wat amandelsnippers. Leg de appels op een platte glazen ovenvaste schaal. Plaats de schaal direct op het onderste rooster.
Kipdelen	500 g (2pcs) 900 g (3-4pcs)	300W+ Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Bestrijk de kip met olie en kruiden. Leg de kip in een cirkel op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Lamskarbonade (medium)	400 g (4 st.)	Alleen grill	10-12	8-9	Bestrijk het vlees met olie en specerijen. Leg het vlees in een cirkel op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Varkens-karbonade	400 g (2pcs)	Magnetron + Grill	300W+ Grill 8-9	Alleen grill 8-9	Bestrijk het vlees met olie en specerijen. Leg het vlees in een cirkel op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Geroosterde vis	400-500 g	300W+ Grill	6-7	7-8	Bestrijk het vel van een hele vis met olie en voeg kruiden en specerijen toe. Leg twee vissen naast elkaar (kop naast staart) op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.

NL

OVEN

De ovenfunctie van de magnetron werkt hetzelfde als een heteluchtoven. Het verwarmingselement en de ventilator zijn tegen de achterwand bevestigd, waardoor de lucht kan circuleren.

Keukengerei/serviesgoed dat geschikt is voor de oven:

Het ovenvaste keukengerei dat u in het algemeen in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier enz.) kunt u ook gebruiken als u de magnetron als oven gebruikt.

Gerechten die u met de oven kunt bereiden:

Met de oven kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak, enz. bakken.

MICROGOLVEN +OVEN

In deze stand worden microgolven gecombineerd met hete lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.

De ovenfunctie van de magnetron werkt hetzelfde als een heteluchtoven. Het verwarmingselement en de ventilator zijn tegen de achterwand bevestigd, waardoor de lucht kan circuleren.

Keukengerei/serviesgoed dat geschikt is voor de combinatiestand magnetron/oven:

Moet de microgolven door kunnen laten en ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metaal). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + grill.

Gerechten die u met de combinatiestand magnetron/oven kunt bereiden:

Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, licht fruitcakes, quiches en brood.

Aanwijzingen voor het bakken van gerechten als hartige taarten/ quiches, pizza en vlees

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur.

Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het bakken.

Vers product	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
HARTIGE TAART/ QUICHE (kant-en-klaar, gekoeld)	300g	300 W + 180°C	7-8	-	Let de hartige taart/ quiche op bakpapier op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
PIZZA Gekoelde pizza (kant-en-klaar)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Leg de pizza op het bovenste rooster. Na het bakken 2-3 minuten laten nagaren.
VLEES Rundvlees/ Lamsvlees (medium)	1200-1300g	600W + 160°C	19-21	10-12	Bestrijk het vlees met olie en kruid het met peper, zout en paprika. Leg het vlees op het onderste rooster, met het dikste deel onder. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten nagaren.
Braadkip	900g	450 W + 220°C	13-15	9-10	Bestrijk de kip met olie en specerijen. Leg de kip eerst met de borst omlaag en daarna met de borst omhoog op het onderste rooster. 5 minuten laten nagaren.

Aanwijzigen voor het bakken van broodjes, brood en cake

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het bakken.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
BROODJES				
Broodjes (kant-en-klaar)	4-6 st. (van 50 g per stuk)	Alleen oven 180°C	2-3	Leg de broodjes in een cirkel op het onderste rooster. Gebruik ovenwanten als u de broodjes eruit haalt! 2-3 minuten laten nagaren.
Broodjes (voorgebakken)	4-6 st (van 50 g per stuk)	100 W + 200°C	6-7	Leg de broodjes in een cirkel op het onderste rooster. Gebruik ovenwanten als u de broodjes eruit haalt! 2-3 minuten laten nagaren.
Broodjes (van gekoeld vers gistdeeg)	200 g (4 st.)	180 W + 220°C	9-10	Leg de broodjes op bakpapier in een cirkel op het bovenste rooster. Laat het midden leeg. Gebruik ovenwanten als u de broodjes eruit haalt! 2-3 minuten laten nagaren.
Croissants (gekoeld, kant-en-klaar deeg)	200 g (4 st.)	100 W + 220°C	11-13	Leg de croissants op bakpapier in een cirkel op het bovenste rooster. Laat het midden leeg. Gebruik ovenwanten als u de croissants eruit haalt! 2-3 minuten laten nagaren.
STOKBROOD				
Stokbrood (voorgebakken)	200 g (1st.)	180 W + 220°C	6-7	Leg het stokbrood op het bovenste rooster. Gebruik ovenwanten als u het stokbrood eruit haalt! 2-3 minuten laten nagaren.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Uienstokbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 g (1st.)	180 W + 220°C	7-8	Leg het gekoelde stokbrood op bakpapier op het bovenste rooster. Gebruik ovenwanten als u het stokbrood eruit haalt! Na het bakken 2-3 minuten laten nagaren.
CAKE				
Marmercake (op beslagbasis)	500g	180 W + 220°C niet voor-verwarmen!	18-20	Doe het beslag in een rond zwartmetalen bakblik (18 cm). Plaats het blik op het onderste rooster. 5-10 minuten laten nagaren.
Marmercake/ citroencake (vers beslag)	700g	180 W + 220°C niet voor-verwarmen!	24-26	Doe het verse verslag in een rechthoekige glazen vorm of metalen bakblik van 25 cm lang. Plaats de cake op het onderste rooster. 5-10 minuten laten nagaren.
Pasteitjes (gekoeld vers gistdeeg)	250 g (5 st.)	100 W + 200°C	10-11	Zet de pasteitjes op bakpapier in een cirkel op het bovenste rooster. Laat het midden leeg. Gebruik ovenwanten als u de pasteitjes eruit haalt! 5 minuten laten nagaren.
Muffins (vers beslag)	6 x 70 g (400-450 g)	180 W + 200°C	14-16	Verdeel het beslag over een muffin bakblik voor 6 muffins of doe het in 6 ronde glazen ovenvaste schaaltjes. Plaats de muffins op het onderste rooster. 5 minuten laten nagaren.

NL

Aanwijzingen voor het bakken van broodjes, brood, cake en taart

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het bakken.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broodjes (voorgebakken)	4 st. (van ca. 50 g per stuk)	100 W + 180°C niet voor-verwarmen!	7-8	Leg de broodjes in een cirkel op het onderste rooster. 2-5 minuten laten nagaren.
Broodjes (voor-gebakken)	4 st. (van ca. 50 g per stuk)	100 W + 200°C	7-8	Leg de broodjes in een cirkel op het onderste rooster. 2-5 minuten laten nagaren.
Croissants (kant-en-klaar)	4 st. (van ca. 50 g per stuk)	100 W + 180°C	8-9	Leg de croissants in een cirkel op het bovenste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten laten nagaren.
Stokbrood/ uienstokbrood (voorgebakken)	200-250 g (1 st.)	180 W + 200°C	6-7	Leg het bevroren stokbrood op bakpapier op het onderste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten laten nagaren.
Stokbrood met beleg (bijv. tomaat, kaas, ham, enz.) (Ingevroren)	250 g (2 st.)	450 W + 220°C	6-7	Leg de bevroren stokbroden naast elkaar op het onderste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten laten nagaren.
Volkorenbrood (voorgebakken	500 g	180 W + 160°C niet voor-verwarmen!	15-17	Leg het brood op het onderste rooster. Na het afbakken 5 minuten laten nagaren.
Plakken cake (kant-en-klaar met fruitvulling) (ingevroren)	500-600 g	300 W + 160°C niet voor-verwarmen!	7-9	Leg de bevroren plakken cake in een cirkel op het onderste rooster. Na het afbakken 5 minuten laten nagaren.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Cake (kant-en-klaar met fruitvulling)	1200-1300 g	300 W + 160°C niet voor-verwarmen!	14-16	Leg de bevroren cake op bakpapier op het onderste rooster. Na het bakken 20 minuten laten nagaren.
Bladerdeeggebak (vers deeg met vulling)	250 g (5-6 st,)	180 W + 220°C	9-10	Leg het bladerdeeg op bakpapier op het onderste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten laten nagaren.

Aanwijzingen voor het (af)bakken van bevroren pizza, pasta, patat en nuggets

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het bakken.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Pizza (voor-gebakken)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Leg de pizza op het onderste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten lagen nagaren.
2 Pizza's (voor-gebakken)	600-700 g (per stuk 300-350 g)	600 W + 220°C	14-15	Leg een pizza op het onderste en de andere op het bovenste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten lagen nagaren.
Pasta (Lasagne of Canneloni)	400 g	450 W + 200°C niet voor-verwarmen!	20-22	Doe de pasta in een geschikte glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits dit magnetron- en hittebestendig is). Zet bevroren lasagne op het onderste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten lagen nagaren.
Pasta (Macaroni, Tortellini)	400 g	450 W + 200°C niet voor-verwarmen!	16-18	Doe de pasta in een geschikte glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits dit magnetron- en hittebestendig is). Zet bevroren gegratineerde pasta op het onderste rooster. 2-3 minuten lagen nagaren.
Kipnuggets	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Leg de kipnuggets op het onderste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten lagen nagaren.
Ovenpatat	250 g	300 W + 220°C	15-17	Leg de ovenpatat op bakpapier op het onderste rooster. Op 2/3 van de bereidingstijd keren.

TIPS

BOTER SMELTEN
Doe 50 g boter in een glazen schaaltje. Met plastic deksel afdekken.
Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter gesmolten is.

CHOCOLA SMELTEN
Doe 100 g chocola in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocola gesmolten is.
Tijdens het smelten twee of drie keer omroeren. Gebruik ovenwanten als u het schaaltje uit de magnetron haalt.

GEKRISTALLISEERDE HONING SMELTEN
Doe 20 g honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing gesmolten is.

GELATINE SMELTEN
Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Doe de uitgelekte gelatine in een glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verhitten.
Na het smelten doorroeren.

GLAZUUR KOKEN (VOOR CAKES EN TAARTEN)
Meng in een glazen kom ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water in een glazen kom. Niet afdekken. Gedurende 3½ tot 4½ minuut verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig is.
Tijdens het koken twee keer doorroeren.

JAM KOKEN
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een glazen kom met deksel. 300 g geleisuiker toevoegen en goed doorroeren. De kom afdekken en gedurende 10-12 minuten verhitten bij een vermogen van 900 W.
Tijdens het koken regelmatig doorroeren. 5 minuten met het deksel erop laten nagaren. Daarna direct in kleine jampotjes met schroefdoppen doen.

PUDDING KOKEN
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies op de verpakking. Goed doorroeren. Doe de pudding in een glazen kom met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ min. koken bij een vermogen van 900 W.
Tijdens het koken regelmatig goed doorroeren.

AMANDELSNIPPERS BRUINEN
Verspreid 30 g amandelsnippers over een ovenvast bord.
3 ½ tot 4 ½ min. verhitten bij een vermogen van 600 W. Regelmatig keren.
2-3 min. in de oven laten nagaren. Gebruik ovenwanten als u het bord eruit haalt!

Reinigen

De volgende onderdelen van uw magnetron moet u regelmatig schoonmaken om te voorkomen dat zich voedselresten en vet verzamelen:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurvergrendeling***
- ***Draaiplateau en geleidingsring***

 Zorg er **ALTIJD** voor dat de deurvergrendeling goed schoon is en de deur goed sluit.

 Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Nabehandelen met schoon water en tenslotte afdrogen.
2. Verwijder vlekken van de binnenwanden en de geleidingsring met een in een warm sopje gedompelde doek. Nabehandelen met een vochtige doek en tenslotte afdrogen.
3. Om vastzittende voedselresten los te maken en geurtjes weg te krijgen, zet u een kop verdund citroensap op het draaiplateau en verhit deze 10 minuten op vol vermogen.
4. U kunt het plateau desgewenst in de vaatwasser schoonmaken

 **MORS GEEN** water in de ventilatieopeningen. Gebruik NOOIT agressieve schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral op bij het reinigen van de afdichtingen van de deur. Zorg dat:

- **Er zich geen voedselresten verzamelen**
- **Er geen vuil of voedselresten achterblijven, waardoor de deur niet meer goed sluit**

Onderhoud en opslag van uw magnetron

Wilt u uw oven langere tijd opslaan of moet er onderhoud aan gepleegd worden, let dan op het volgende.

U kunt de magnetron niet gebruiken als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Scharnier gebroken***
- ***Beschadigde vergrendeling***
- ***Behuizing vervormd of krom***

De magnetron mag alleen gerepareerd worden door een gekwalificeerde magnetrontechnicus.

 Haal **NOOIT** de behuizing van de magnetron af. Als de magnetron het niet goed doet, doet u het volgende

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Neem contact op met het Samsung service-center.

 Wilt u uw oven tijdelijk opslaan, zet hem dan in een droge, stofvrij ruimte.

- Reden: Door stof en vocht kan de werking van de diverse onderdelen van de magnetron achteruit gaan.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft er voortdurend naar zijn producten te verbeteren. Daardoor kunnen zowel de technische gegevens als deze gebruiksaanwijzing zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

Netspanning	230V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik Maximum vermogen Magnetron Gril (verwarmingselement) Oven (verwarmingselement)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Vermogen	100 W / 900 W - 6 niveaus (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H) Buitenkant Binnenkant	 517 x 516 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Inhoud	28 liter
Gewicht Transport Netto	 ca. 23.5 kg. • C100F/C101F ca. 22.5 kg. • C100/C100B/C100T • C101/C101B/C101T ca. 19 kg

Notities

NL


SAMSUNG
ELECTRONICS